



décret du 12.3.94
Homologation n° 22.01

CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES

•••
Baguette élaborée à partir
de farine Label Rouge
pour Pain de Tradition Française.

•••
Fabriquée selon une méthode
artisanale, avec pétrissage lent,
long repos de la pâte en masse
et cuisson au four à sole

•••
Conservation ménagère
supérieure

•••
CERTIPAQ
44, rue La Quintinie - 75015 PARIS



Service Consommateurs :
"Club Le Boulanger"
30, rue Godot de Mauroy - 75009 Paris

